

Fiche Technique Sortilège

AOC Saint-Chinian



Historique du domaine : Création du domaine en Janvier 2002.

Terroir

Sol : Argilo-calcaire. Altitude moyenne de 300 m.

Encépagement : 55% Mourvèdre (6000 pieds/ht), 40% Syrah (6600 pieds/ht), 5% Grenache.

Viticole

Vigne : Travail du sol, pas de désherbant. Taille en gobelet et cordon de royat.

Vendanges : Manuelles en cagettes avec tri rigoureux.

Rendement : 25 HL/Ha.

Vinicole

Vinification en levures indigènes, égrappé à 80% et remontages.

Elevage de 20 mois en demi-muids de 500 et 600l.

Production de 12000 bouteilles.

Conseil de dégustation : Température 17°C.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans.

Prix vente au caveau : 20 euros TTC.

Labels : Ce vin est certifié AB par Ecocert et Vin Biodynamique par Biodyvin.

Domaine Les Eminades - Patricia & Luc Bettoni Vignerons

RD 20 34360 VILLESPASSANS

Tél : 04.67.36.14.38 / Mobile : 06.72.89.04.40

e-mail : contact@leseminades.fr / www.leseminades.fr